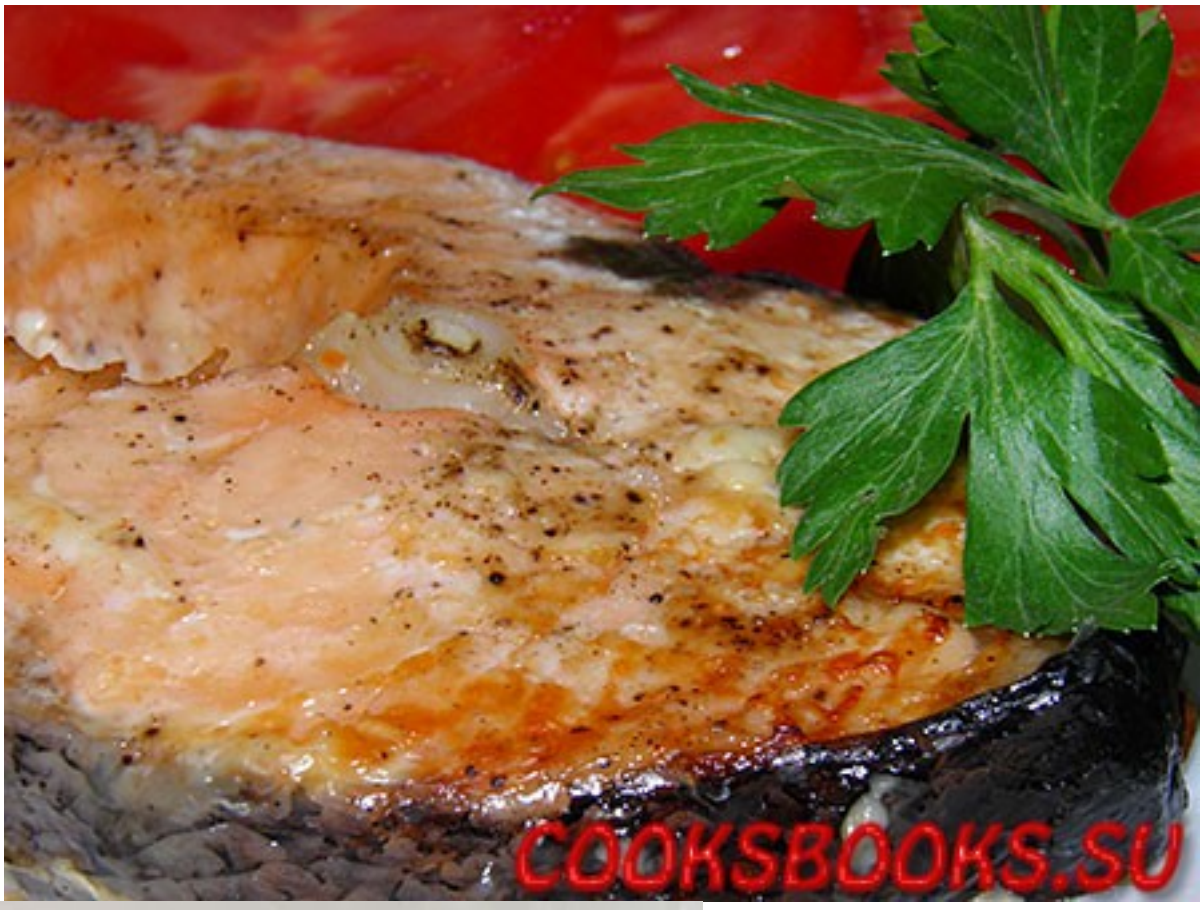
Сёмга запечённая с розмарином

Добавил(а) Оля
07.05.13 07:03 -





- Сёмга - 4 кусочка.
- Розмарин - 4 веточки.
- Соль, Перец, Оливковое масло 2 ч.л.



Рыбу солим, перчим,сбрызгиваем оливковым маслом.

На каждый кусочек выкладываем веточку розмарина.

Закрываем фольгой и запекаем в духовке 5-8 минут при температуре 180 градусов.



Затем убираем фольгу и запекаем еще около 5 минут, чтобы рыба немного зарумянилась.

Перед подачей сбрызгиваем соком лимона.

Подаём с овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:17}